

Bestellung täglich heiß

**Bitte spätestens bis Montag,
den 10.02.2025 zurückgeben!**



Name Straße Telefon

Vorname PLZ/Ort Email

Woche	Menü nach Speiseplan				Kleiner Rohkost-Salat 1,75€	à la carte		Kuchenangebote 2,35€		
	Tages-Menü	Diabetiker	Mini-Menü	Gourmet		Artikelnr.	Butter	Apfel	Kirsch	
08										
Mo 17.02.					Kraut-Dill					
Di 18.02.					Gurke					
Mi 19.02.					Rote Bete					
Do 20.02.					Lauch					
Fr 21.02.					Möhre					
Sa 22.02.					Kraut-Dill					
So 23.02.					Gurke					

(Tage, an denen nichts geliefert werden soll, bitte streichen.)

Datum Unterschrift



Speiseplan 08. Woche 2025

Rohkostsalate (Möhre-Mandarine, Kraut-Dill, Rote Bete, Gurke, Lauch-Sellerie)



(Änderungen vorbehalten)

• = Zuckerarm, max. 35 g Fett

Tag	Tagesmenü (€ 11,90)	Diabetikermenü (€ 11,90)	Minimenü (€ 11,30)	Gourmetmenü (€ 13,60)
Mo 17.02. 2025	4415 – Gebratene Fischfrikadelle, dazu Rahmspinat und Frühlingspüree (•4,0 BE, 48g KH)	4507 – Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße (•4,3 BE, 52g KH)	4797 – Klassisches Hühner-Frikassee in Rahmsauce mit Gemüseeinlage und buntem Gemüsereis (•3,5 BE, 42g KH)	4260 – Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße (•5,1 BE, 61g KH)
Di 18.02. 2025	4585 – Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken (•3,9 BE, 47g KH)	4124 – Rahmgeschnetztes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln (•2,8 BE, 32g KH)	4060 – Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße, bayrisches Weißkohlkartoffeln (•2,4 BE, 29g KH)	4740 – Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße, dazu Fingermöhren und Spätzle (•3,8 BE, 46g KH)
Mi 19.02. 2025	4610 – Hausgemachter Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein (•2,9 BE, 35g KH)	4462 – Panierte Alaska-Seelachshappen, würziger Dip und Petersilienkartoffeln (•4,6 BE, 55g KH)	4580 – Champignons in Rahmsauce, dazu Serviettenknödel (•4,3 BE, 52g KH)	4211 – „Westfälisches Zwiebelfleisch“ vom Rind in klassischer Zwiebelsauce mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln (•2,8 BE, 41g KH)
Do 20.02. 2025	4074 – Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln (3,5BE, 42g KH)	4533 – Cremiger Vollmilch-Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) (•3,8 BE, 46g KH)	4146 – Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle (•2,8 BE, 33g KH)	4759 – Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln (•4,2 BE, 51g KH)
Fr 21.02. 2025	4226 – Rindergulasch mit buntem Möhregemüse und Salzkartoffeln (•2,9 BE, 35g KH)	4560 – Herzhafter Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit Apfel-Zwiebel-Garnitur (•4,4 BE, 53g KH)	4792 – Zartes Hühnerfleisch in Champignonsauce, dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis (•3,6 BE, 37g KH)	4411 - Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsauce, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln (•3,4 BE, 41g KH)
Sa 22.02. 2025	4079 – Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein, mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln (•4,1 BE, 49g KH)	4645 – Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch (•2,6 BE, 32g KH)	4762 – Gebratene Geflügel-Fleischbällchen in Curry-Rahm-Soße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln (•4,2 BE, 51g KH)	4320 – Kalbsgeschnetztes in Pfefferrahmsauce mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln (•3,8 BE, 45g KH)
So 23.02. 2025	4562 – Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reissnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße (•4,5 BE, 54g KH)	4086 – Zwei saftige Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße, dazu Stampfkartoffeln mit Petersilie (•3,5 BE, 42g KH)	4199 – Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln (•2,2 BE, 26g KH)	4197 – Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln (•3,7 BE, 41g KH)

Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen erhalten Sie unter 0214/85542 400 oder www.apetito.de/artikelinfo